Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

przy Gazecie Warszawskiéj.

DNIA 7 LISTOPADA № 86 ROKU 1846.

UPRAWA CHMIELU w OKOLICY ROTTENBURGA NAD RZEKĄ NEKARĄ.

(Ciąg dalszy.)

Pierwiastkowo sadzono chmiel tak nazwany niemiecki, wczesny, z wielkiemi białawemi szyszkami, którego wczesne rozwinięcie się w najlepszéj ziemi w ochronnem miejscu było powodem do chorób i nieurodzaju, gdy tamtejsza wiosna i pierwsze tygodnie lata zwykle miewają odmienną temperaturę; ale ten rodzaj chmielu prawie całkiem ustąpił miejsca tak zwanemu czeskiemu albo późnemu chmielowi, czerwonemu i zielonemu, którego rozwinięcie się i kwitnienie przypada w pomyślnéj porze roku.

Że czeski chmiel i bawarski produkt ze Spaltu, Hersbruk i t. d. jako najsławniejsze rodzaje chmielu w handlu od piwowarów są poszukiwane, więc sprowadzono wysadki chmielu z wymienionych miejsc do zakładów chmielowych i od tego czasu rozmnażają chmielniki z owych to zarodowych roślin. Można przeto słusznie powiedzieć, że chmiel rottenburski jest prawdziwym chmielem czeskim z Saatru, Auschau, Falkenau i równy spaltskiemu, którego oddawna stokrotnie w browarnictwie musiał zastępować: ponieważ najlepszy także bawarski chmiel jak wiadomo pochodzi od owego czeskiego.

Porównywając opisanie chmielu uprawianego w przytoczonych sławnych z chmielu miejscach czeskich z rottenburskim, znachodzimy wszystkie owe znaki, które np. Olbricht w swojem dziele: Uprawa i handel chmielem w Czechach (*Böhmens Hopfenbau und Handel,*) 1845 podaje. Gdy dowiedzionem jest, że gleba, położenie i klimat w ogóle wywierają zmieniające wpływy na naturę roślin, i gdy jak wiadomo co do mocy chmielu rottenburskiego w porównaniu z czeskim albo spaltskim w piwowarstwie żadnéj różnicy znaleść nie można, więc słusznie można robić ten wniosek, że klimat, położenie i gleba w okolicy Rottenburga muszą być zgodne ze stosunkami klimatycznemi i glebowemi owych okolic. Przeto rotterburski uprawiacz chmielu może w ogóle słusznie się pochlubić, że produkuje prawdziwy chmiel czeski. Ale przez to nie powinno się rozumieć, jakoby to była rzecz jednakowa czy się sprowadza chmiel z tego albo z owego miejsca, to jest z południowych albo północnych spadzistości; tenże sam wypadek zapewne jest w Czechach i w Bawarji: ponieważ między rozmaitemi produktami w jednéj okolicy zawsze się znajdą odmiany co do aromatu (zapachu) i części z których się składa lupulin jako sama essencja owocu chmielowego. To jest wypadek ze wszystkiemi produktami królestwa roślinnego co do lichych ich części składowych. Ważne doświadczenie, że chmiel hodowany na gruncie marglowym okazał się nierównie lepszym do robienia piwa lagrowego od chmielu na gruncie w pruchnicę obfitującym zasadzonego, każe się domyślać, że eteryczne i żywiczne cząstki daleko mniéj są zmieszane z obcorodnemi materjami w tamtym, a przeciwnie w tym muszą zapewne mniéj być wykształcone.

Nawozu używają w okolicy Rettenburga zwykle składającego się z mierzwiastego oborniku bydlęcego, jako niezawierającego w sobie żadnych szkodliwych części, osobliwie jeżeli na zimę wywieziony będzie na chmielniczyska.

Rozmaite gatunki chmielu. W chmielnikach rottenburskich można widzieć głównie dwie wyborne odmiany, to jest chmiel wczesny i późniejszy. Wczesny, zwykle z końcem sierpnia a początkiem września zaczynający dojrzewać, odznacza się czerwoną latoroślą i ogónkiem liściowym, podłużnemi spiczastemi szyszkami, żółtego albo zielonożółtego koloru ze złotożołtą mąką: ztądto ten chmiel nazywa się czerwonym wczesnym chmielem. Późniejszy rodzaj, który 10 do 14 dni po czerwonym chmielu dojrzewa, nazywają tam wyłącznie czeskim chmielem i rozróżniają kilka odmian onego, jako to czerwony, niebieski i zielony, z małemi, średniemi i wielkiemi, zielonożółtawemi albo jasnozielonemi latoroślami. Szyszki chmielu czerwonego i niebieskiego miewają nieraz znaczną wielkość, podobne są do szyszek jodłowych, nieraz są one czworograniaste, a zielonego rodzaju szyszki bywają więcéj okrągłe i mniejsze od poprzedzających.

Z resztą nie można oznaczyć żadnéj stałéj różnicy między temi odmianami chmielu: bo barwa latorośli, kształt liści i szyszek bardzo są zawisłe od gleby, położenia i od stosunków mniéj lub więcéj pomyślnych w każdym roku.

Przygotowanie roli. Zaczynają w jesieni ziemię kopać, wyrzucając rów na 3 stopy szeroki a na 3—4 głęboki, i dając spodnią warstwę na wierzch, a wierzchnią na spód, przytém mieszając ile możności rozmaite rodzaje ziemi z sobą. Potém kopią drugi rów obok pierwszego i wyrzucają ziemię na pierwszy i tak daléj. Najgorszą ziemię, mianowicie kamień łupkowy, rozrzucają cienko po powierzchni, aby się powoli przez wpływ powietrza rozłożył w ziemię i zwietrzał. Podług położenia miejsca pracują tym sposobem dopóty, aż kawał ziemi nie otrzyma pozioméj albo pochyłéj równiny i nie będzie otwarty. Gdzie są spadzistości ze znaczną pochyłością do kopania, tam się robią przedziały w kształcie terasów, a stoczystość wykładają darniną. Koszta skopania jednego morga ziemi wynoszą 40 do 60 złr.

Sadzenie. Ziemia powyższym sposobem przygotowana leży tak przez zimę aż do wiosny: wtenczas sadzenie rządkami chmielu oznacza się przez podzielenie i wytknięcie palikami podług sznura. W ogólności rzędy biegną ze wschodu na zachód i z południa na północ, tak, że słońce południowe ulice oświeca doskonale. Oddalenie dołków albo flanców wynosi 5 do $4\frac{1}{2}$ i 4 stóp, podług tego jaki grunt jest, równy albo nad spadzistością położony. W dobréj ziemi wysadki sadzą się rzadziéj niżeli w gorszéj, rzadziej także na płaszczyźnie a niżeli na pochyłościach. Prostokątna przestrzeń kwadratowa dla każdego dołka wynosi zatém 25—$20\frac{1}{4}$ i 16 stóp kwadratowych.

Mało jest plantacji założonych w pięciokąt. Podobne sadzenie pomimo zalecenia pana Reider'a, uważają tam za niestosowne i słusznie, bo:

1) Nie jest celem plantacji chmielu ile możności najwięcéj mieć wysadków na pewnéj przestrzeni, ale ile możności najwięcéj zebrać szyszek chmielowych, i mnogość, jakotéż dobroć chmielu zawi-

sły od przystępu powietrza, światła i ciepła, a zatém od przewiewnego i jasnego stanowiska chmielnika.

2) Ulice jasne, pod sznur ciągnięte ułatwiają w chmielniku potrzebne roboty; przeciwnie liczba latorośli przez pięciokąt pomnożona utrudza je i łatwo staje się powodem do nieporządku.

3) Ścieśnienie ulic na południe i zatamowanie przystępu powietrza, zwłaszcza gdy się więcéj nie zostawja wolnego miejsca nad 16 stóp kwadratowych dla każdéj rośliny, daje powód do mnóstwa chorób, mianowicie pleśnienia, czernienia i t. d.

Liczba flanców na jednym morgu ziemi, podług przyjętéj odległości, wynosi od 1500 do 1600 a nawet i do 2400 krzaczków.

Poznaczywszy miejsca, na których latorośle mająbyć posadzone, palikami, przystępuje się przy dobréj pogodzie od miesiąca kwietnia aż do końca maja do sadzenia. W tym celu kopią się jamki na 1½ stopy szerokie a 1 stopę głębokie, gdzie paliki stoją, ziemia miesza się z obornikiem dobrze zbutwiałym, tak, że na warstwę ziemi następuje warstwa oborniku, i w tę ziemię sadzą się 2 lub 3 rośliny tak, aby oczka były w górę obrócone i aby główki skłaniały się jedna do drugiéj. Niektórzy sadzą je także za pomocą drzewca prostopadle, w małych odstępach, aby się nie ztykały. Tak posadzone rośliny przysypują się na jeden lub dwa cale ziemią, która się lekko ubija, aby nie było żadnego próżnego miejsca.

Dla tego sadzą się dwie lub trzy rośliny w dołek, aby tém pewniéj mieć flance: mając bardzo piękne korzenie, ze zdrowemi nieuszkodzonemi oczkami, jeden flanc byłby dostateczny, bo ten wypuści 4 do 5 odrośli i tém silnéj się rozwinie. Latorośle powinny być świeże, jasnożółte w przekrojeniu, nie drzewiaste i nie mieć wiele bocznych korzeni, ale mają być gładkie, na palec grube, 5 do 6 cali długie i mieć kilka oczek zdrowych i dobrych. Skórka nie powinna być wewnątrz dziurawa. Jeżeli chmiel sprowadza się wprost z jakiego zakładu do sadzenia potrzeba go przez 14 dni trzymać w piwnicy. W powszechności utrzymują za rzecz dobrą położyć go w chłodném miejscu na zwilżonym mchu, aby przez to oczka wypuścił na ⅛ cala długości. Niektórzy kładą go wprzód do wody a późniéj w piasek.

O b c h o d z e n i e s i ę z p l a n t a c j ą w p i e r w s z y m r o k u. Zasadziwszy na wiosnę chmielnik powyższym sposobem, można próżne miejsce obrócić pod rozmaite warzywa: kapustę, buraki, bób, cebulę i t. p. we właściwym czasie do sadzenia onych. Po 12 do 14 dniach przy sprzyjającem powietrzu młode rostki chmielowe zaczynają się pokazywać; które trzeba podlewać gdyby posucha ciągła była. Gdy rostki wyrosną na 3 do 4 cali, chmielnik porusza się motyką i chwasty się wyrywają, poczém dają się roślinom, jeżeli te na 1 lub 1½ stopy wyrosły, małe tyczki, do których przywiązują się chmieliny wilgotną słomą, a to od lewego na prawy bok. Niektórzy dają młodéj plantacji już w pierwszym roku zwyczajne tyki, aby oszczędzić wydatek na paliki, co jest rzeczą bardzo chwalebną.

Jeżeli flance były silne a powietrze sprzyjające, to częstokroć już w pierwszym roku można mieć zbiór chmielu, atoli zwykle jest nie wielki. Złych skutków dla plantacji nikt jeszcze tam niedoświadczył z tego powodu, jeżeli zbiór chmielu w pierwszym roku i znaczniejszy nawet wypadł, i nikt tam w rzeczy saméj nie wierzy w to, aby to było grzechem przeciw plantacji i naturze, jeżeli się zbierze chmiel tak nazwany d z i e w i c z y.

Powszechnie przywiązują się do tyki 2—3, rzadko kiedy 4 latorośle, podług tego jak rostki były mocne i bujne. Na przestrzeni 16 stóp kwadratowych dla plantacji 2 latorośle miewają tam za dostateczne i zostawiają w rezerwie kilka po ziemi pełzających, które później, jeżeli będą niepotrzebne, odrzynają się na ziemi.

Gdy latorośle chmielowe wyrosną na 5 do 6 stóp, zwykle pod koniec czerwca, obgartuje się chmiel po drugi raz. Wszystkie uboczne rostki obrzynają i jak wysoko człowiek dosiągnąć może latorośle przywiązują się, co też za pomocą drabiny aż do 24 stóp wysokości uskutecznić można. Boczne chmieliny czyli tak nazwane wilki także się obrzynają, a to dla tego, aby cała siła krzewu obrócona była na główne chmieliny do tyk przymocowane. Podczas przywiązywania chmielu sadownicy onego są codziennie zatrudnieni w swych chmielnikach, a ich pilność widoczna jest w porządku i czystości tych zakładów.

K w i t n i e n i e, d o j r z e w a n i e, z b i ó r i s u s z e n i e c h m i e l u. Kwitnienie przypada zwykle w miesiącu lipcu albo na początku sierpnia i trwa 12 do 14 dni. Zaraz po okwitnieniu rozwijają się zawiązki owocowe i widać miejscami główki wczesnego chmielu pokazujące się, za któremi wkrótce inne następują. Oznaki dojrzałości są:

1) Jeżeli główki poczną się szarzyć, a nasienie w nich znajdujące się pociemnieje i stwardnieje, mąka zaś pożółknieje, a główki zamknięte i twarde są:

2) Główki powinny być kleiste, jeżeli się ścisną w palcach, mieć mocny, korzenny, odurzający jednakże przyjemny zapach.

Gdy te oznaki dojrzałości nastąpią, przystępuje się do zbierania i obiera się do tego ile możności czas pogodny, a szczególnie godziny południowe, kiedy rosa na roślinach obeschnie. Ponieważ chmiel nierówno dojźrzewa; więc zbierają się najprzód dojrzalsze chmieliny: zaczynają przeto od wczesnego chmielu, po którym zaraz następuje późniejszy.

Ostrym, krzywym nożem obrzynają się chmieliny 2—3 łokcie nad ziemią, strzegąc się tego, aby korzeni nie naruszyć; oddzielają się końce poplątanych gałęzi za pomocą ostrego haczyka od sąsiedzkich chmielin: tyki dźwignią tykową wyjmują się z ziemi i składają się na podkładkę, aby główki nie pogniotły się a tyki nie były uszkodzone. Główki chmielowe natychmiast się obrywają, w małe wiązanki wiążą i do domu zwożą. Tu składają się w miejscu przewiewném, nie zanadto grubo, aby się nie zagrzały i nie były przez to uszkodzone. *(Dokończenie nastąpi)*.

O OSZCZĘDZENIU PASZY i UŻYCIU STOSOWNYCH SUROGATÓW.

Oszczędność wypływa z rachunku; kto dobrze rachuje ten będzie też oszczędzał, lepiéj bowiem, że z tego co się ma wydawać, zostanie na nieprzewidziane wypadki, jak że się wyda wszystko przed czasem: rozsądnie oszczędzać to gospodarować. Ażeby rozsądnie oszczędzać, potrzeba dokładnej wiadomości tego co ma się wydać; to oznacza miara i waga a szczególnie wewnętrzna wartość rzeczy. Każdy gospodarz powinien ściśle wiedzieć wiele czego zbiera, i jaka zebranéj rzeczy rzeczywista wartość.

Na najlepszych gruntach nie jednakowe co rok rodzi się zboże; najlepsze łąki nie zawsze równie pożywną i obfitą rodzą paszę, wpływy bowiem powietrza wykształcają je nalepsze lub gorsze, dają większe lub mniejsze zbiory. W latach słotnych zbiera się więcéj na snop zboża i siana, lecz w zbożu i sianie mniéj jest pożywnych części i rzadko się je sucho zbiera, znaczna zatém część jest zepsuta. W latach posusznych zbiory są mniejsze, ale co do gatunku lepsze. Z jednego i drugiego powodu zbiory mogą być niedostateczne do utrzymania inwentarza, w obudwóch przypadkach oszczędność jest potrzebna i surogatami potrzeba sobie pomagać. Zbiór wszelkiéj paszy oznaczać należy nie na fury, stogi lub sążnie, ale na cetnary i funty; wiadomo bowiem jak wiele potrzeba funtów paszy na konia, wołu, lub tym zwierzętom wyrównywającéj ilości owiec, cały zatém zapas paszy dla inwentarza ściśle powinien być obliczony; a jeżeli się okaże, że nie ma jéj tyle jak wypada, należy zawczasu nagromadzać surogaty i część onych od początku zimowéj karmy zacząć dawać, aby nie przyjść do téj ostateczności dawać gorszy karm wtedy, gdy lepszy minął. Bydło bowiem w takiem przypadku bardzoby zmarniało na sile, i nie byłoby ani do pracy, ani na nabiał użyteczne. Do surogatów paszy liczymy liście z drzew, kasztany, żołądź i tym podobne, o których wszczególności lat poprzedzających już w tém pismie była mowa. Na teraz więc przytaczamy przykłady jak sobie w innych krajach w podobnych wypadkach, gdy nie ma dobrego zbioru paszy, radzą. Profesor Kaufmann np. zalecał dawać bydłu dzikie kasztany; gospodarze opierali się wprawdzie temu, bydło bowiem niechciało ich jeść; ale odkrył sposób, że się bez przykrości do tego karmu przyzwyczają. Z początku gotnją się kasztany, brunatny odwar po pier-

wszem zagotowaniu zcedza się i natomiast nalewa się świeżą wodą, w której kasztany zostają przez niejaki czas, zlawszy i tę wodę oswobodzone zostają zupełnie z właściwéj im goryczy, a wtedy zawarta w nich mączka wyrównywa co do cząstek pożywnych owsowi. Po oswobodzeniu kasztanów z goryczy tak są słodkie, jak kasztany szlachetne. Bydło przyzwyczajone do nich lubi ich jeść i nawet dobrze się na nich oprawia. Z gotowanych kasztanów można także stopniowo przejść do surowych. Drugi sposób zmuszenia bydła do jedzenia kasztanów surowych jest, gdy się ich w stępach potłucze i otrębami, lub nieco osypką zbożową pomaści.

Pan Siefent obywatel w Wirtemberskim karmi oddawna bydło i owce swoje w razie niedostatku paszy dzikiemi kasztanami, i takowych ani nie ulepsza ani też niczém nie zaprawia; głód zaprawił je do tego karmu i miewają się przytém bardzo dobrze.

Pan Fellenberg zaś utrzymuje, że żołądź wygodniejszą jest do wyżywienia inwentarza, w przykrych wypadkach to tylko jest na przeszkodzie, że ją nie wszędzie mieć można. Kasztany rodzą się na wszystkich prawie gatunkach gruntów, dębinie tylko niektóre sprzyjają i jeszcze nie prędko z niéj owocu doczekać się można. Gdzie atoli miejscowe okoliczności są przyjazne że żołędzi jest podostatkiem, tam radzi dać jéj pierwszeństwo, osobliwie dając bydłu i owcom przegotowane i postępując z nią tak, jak profesor Kaufmann robi z kasztanami; skoro się trzecią wodę zcedzi rozmiazgać ją tłuczkiem i z odpowiednią ilością sieczki zmieszać, i tak bydłu i owcom dawać. Nie odrazu biorą się one do żeru; gdy się zaś przymiesza kartofli nietylko że się od razu do karmu tego biorą, ale i prędko jeżeli to jest w zamiarze gospodarza opasają się.

Pan Schottenmann znany agronom alzacki, robiąc rozliczne doświadczenia z karmieniem bydła żołędzią, doszedł, że i bez przyprawy przyzwyczaja się do jéj goryczy; z początku wprawdzie okazuje się wstręt, ale później pożera do szczętu daną mu porcję: w miarę zaś używania tego karmu wzmacniają się jego narzędzia trawiące i widocznie się poprawia. Żołądź szczególnie dla owiec jest zdrowem i posilném pożywieniem, i z łatwością się do niéj bez wszelkiéj przyprawy przyzwyczajają. Pan Breitenbach potwierdza zupełnie zdanie p. Schottenmann'a: robi jednak gospodarzy na to uważnemi, że sama żołądź jest zbyt dla wszystkich zwierząt domowych rozpalającym pokarmem; ostrożność zatém każe, aby do niéj przymieszać sieczki lub kartofli.

Najlepszym surogatem zwyczajnéj paszy są liście zasuszone z różnych drzew, a szczegolnie; dębowe, olszowe, topolowe i t. p. ale trzeba z końcem lata, gdy się jeszcze czerstwo zielenią wraz z gałązkami ścinać, w wiązki wiązać i na suchem miejscu do skarmienia w zimie przechować.

W niektórych okolicach Niemiec widziałem, że liście te w wyżéj oznaczonéj porze z gałązek zdzierali i w jamie posypując solą jak kapustę lub rzepę szatkowaną. W Szląsku jest powszechnie w zwyczaju, ze zarząd lasowy owczarniom sprzedaje liść z drzew zebrany i te je kupują tak, jak każdą inną paszę. Skutki ztąd są jak najlepsze dla obydwóch gałęzi przemysłu gospodarstwa; lasy bowiem z rzeczywistéj wartości przynoszą właścicielowi korzyści które nie użyte byłyby stracone; owczarnie zaś nie tyle stają się zawisłe od gospodarstwa rolnego i nie tyle dla niego są uciążliwe. Oprócz tych oto ważnych korzyści dla gospodarza, wypływa jeszcze i to, że na liściu utrzymywana trzoda piękną wydaje wełnę i zdrowiéj się trzyma jak po każdym innym pokarmie. Ztąd też czy to dla braku paszy wypływającego z małéj przestrzeni łąk, lub z przyczyn elementarnych, liście z lasów w hodowli owiec stanowić powinny główną podstawę. Nie mniéj jak liście z drzew leśnych są także użyteczne liście wierzbowe, dla tego też tam gdzie są owczarnie należy sadzić jak najwięcéj wierzb.

W niedostatku paszy trzeba szukać także pomocy z liści opadłych w sadach. Na ten cel gromadzą się przed upadnieniem rosy z południa liście grabiami i w suchem przechowują się miejscu, a gdy już bydło w jesieni nie znajdzie w polu pożywienia nasamprzód niemi go hodować na stajni. Liście z drzew owocowych są zdrowym pokarmem nawet wtedy, choćby zwyczajnéj paszy było dosyć, mają bowiem własność, że krew czyszczą. Liście z czereśni, jabłoni i śliwek zasługują w tym względzie na pierwszeństwo, lubo i z grusz nienależy odrzucać. Liści z drzew owocowych nietrzeba zdzierać gdy są zielone, boby się narobiło wiele szkody w oczkach zarodowych. Liść opadły jednakową zrobi przysługę, trzeba go tylko na zgarniać, pod nakryciem rozesłać, a potém do użytku w suchem miejscu złożyć.

W starannie prowadzoném gospodarstwie rolnem, niepowinno być perzu, ale w takiem, w którém grunta nie są jeszcze dobrze wyrobione, będzie go tyle, że pomimo innéj szkodliwości niejaką może przynieść korzyść gdy zebrany za bronami, z ziemi oczyszczony i wymyty, po wyschnięciu na słońcu, zostanie pocięty na sieczkę i bydło go spasie. Jest to zdrowy i posilny karm dla wszystkich zwierząt domowych.

Samowolny zagrzany karm nie znalazł u nas tego upowszechnienia, jakie znalazłem za granicą. Pomimo usilnych moich przedstawień, nie udało mi się ująć dla téj rzeczy opinji gospodarzy, ale to nie przeszkadza, że sposób ten jest jeden z najlepszych w hodowaniu bydła, gdy jest potrzeba paszę oszczędzać, lub użycia takowéj, która w stanie naturalnym nie wielki może mu przynieść pożytek. W przyrządzaniu samowolnie zagrzać się mającego karmu, potrzebna jest znajomość rzeczy a przedewszystkiem wielka akuratność, bez tego nie ma co zaczynać, bo i pasza zmarnieje i bydłu zamiast pomódz zaszkodzi. U niejakiego pana Conradi widziałem 30 sztuk bydła utrzymywanego na karmie samowolnie zaparzonym; na parzonce bydło ogólnie pięknie wyglądało i krowy dobrze się doiły. Nim się krowy do tego karmu przyzwyczaiły, ubyło im mleka ale po 8 dniach zaczęło przybywać i więcéj go nawet dawały jak pierwéj.

Z parzonką nikt jednak nie robił tyle doświadczeń jak znany pruski agronom pan Wulffel z Pitzpuhl; doprowadził on do tego całą oborę, że od lat kilku li tylko utrzymuje się na parzonce, i bardzo jest z tego zadowolony. Przyznaje on jednak, że w przyrządzeniu jéj wielkiéj potrzeba pilności, aby karm zagrzewający się nie pleśniał po bokach, spleśniały bowiem karm jest bydłu szkodliwy.

Przejeżdżając przeszłéj jesieni z Wrocławia do Frahenstein'u, wstąpiłem do dzierżawcy w Stalgerdzie, aby widzieć, jak też u niego idzie opas bydła parzonką zupełnie podług swego sposobu: Każe ciąć słomę na sieczkę, usypuje z niéj kupę czworoboczną na pół stopy wysoką, na nią sypią trochę soli, jałowcu tłuczonego, aby karm zrobić smaczniejszy, potém przelewają to wszystko miernie wodą; na tę warstwę dają drugą, trzecią i czwartą równym sposobem ugodzoną dopóki kupa nie będzie dość wysoka. To zrobiwszy, przerabiają drewnianemi widłami pięciozębowemi jak można najstaranniéj, a potém ubiją się zaraz w kupę. Tak przyrządzony karm stosownie do zewnętrznego stopnia temperatury leży od 25 do 30 godzin i na to uważać bardzo potrzeba, aby cieplik raptem nie doszedł w nim do wyższego stopnia. Gdy się zaś silniéj rozwinie, zaraz po bokach okazuje się pleśn. Jeżeli do sieczki dodają się rośliny korzonkowe lub bulbiaste, to jest: turnips, pasternak, marchew, brukiew, topirambury, kartofle lub tym podobne, wtedy ulotnienie wilgoci jeszcze jest niebezpieczniejsze, osobliwie gdy dodane kartofle przejdą w gniły ferment. Ażeby zaś przeszkodzić zbytecznemu rozwinięciu się cieplika, i zapobiedz przepaleniu się paszy i przetrawieniu dodanych do niéj roślin wodnistych nie trzeba jak tylko ułożoną kupę widłami rozgarnąć. Przy próbie przy mnie zrobionéj, wzięto 16 funtów sieczki, 2 łuty soli i jeden łut ztartego jałowcu; skropiono warstwy tak, żeby ani mało ani zanadto nie były wilgotne, i po przerobieniu udeptali je w jedną kupę. Po 26 godzinach nastąpiło należyte zagrzanie; rozrzucono kupę aby przestygła i bydłu na karm rozdawano. Proporcja ta jest tak dalece sytna, jak 22 funtów dobréj paszy, jest szczególnie dla okolic bezleśnych, bardzo w gospodarstwie dogodnym środkiem, nie tylko oszczędza się wiele paszy i pożytek z niéj większy jak sucho dawana.

W innem miejscu przyrządzono znowu parzonkę sposobem dyrektora instytutu hohenhejmskiego p. Papst'a: zwyczajna sieczka sienna, zalewa się wodą, w któréj pierwéj na każdą krowę jeden funt makuch było rozpuszczonych, przerabia się dobrze widłami i na kupę ułacza. Kupa ta stoi przez 12 godzin. Sposób ten przyrządzenia samowolnie zagrzanego karmu tak się okazał skutecznym, że krowy w

czasie niedostatku paszy przy odrobinie sieczki i makuchów przez całą zimę utrzymane zostały i przy tém jeszcze dość się dobrze doiły.

Doniesienie Gospodarskie.

Przygotowuję się do druku dziełko pod tytułem: S o c h a P o l s k a z regulatorem i palcami żelaznemi, gdzie będą ściste rozmiary rysunkiem dokładnym wyrażone, podług którego socha wykonana od razu dobrze będzie orała; bez zawodu, i w częściach swoich jako proporcjonalnych będzie trwała kiedy teraz robiona na oko i tylko omackiem (bo jakiem się przekonał tylko piędzią albo kolanem wszystko mierzą), rzadko która dobrze orze, a każdą z nich potrzeba dzień lub dwa na polu doprawiać, przez co się narzędzie psuje i czas bardzo drogi mitręży. Otrzymawszy z doświadczenia dokładny sposób robienia soch takowych, ktoby sobie życzył, może obstalować u mnie za cenę stałą rub. sr. 6 jedna. Zadatku rub. sr. 3 a reszta przy odbiorze narzędzia. Przyjmuję się obstalunki w Red. Gaz. Codz. gdzie mnie w zwykłych godzinach zastać można albo w mieszkaniu pod Nr. 1852, ulica Zakroczymska. Wszelkie przesyłki na własny koszt winny być brane. Józef Ż o c h o w s k i.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Zaleszczyk 29 *października.* Zbiory tegoroczne u nas odznaczyły się nietylko ilością, ale także dorodném i pełném ziarném: kopa pszenicy wydaje 6 do 8, a kopa żyta 5 do 6 ćwierci. I inne zboża równie dobrze się udały. Mimo to, zboże już od siedmiu tygodni bardzo wysoko u nas stoi, co ruchowi handlowemu ku Zachodniéj Galicji, gdzie jest niedostatek, także obawie ognicie kartofli, a nareszcie i zbyt skwapliwemu ubieganiu się spekulantów żydowskich przypisać trzeba. Za korzec pszenicy płacą tu teraz 4 złr., żyta 3 złr. 18 kr., jęczmienia 3 złr., kukurudzy 3 złr. 18 kr., hreczki 2 złr. 54 kr., owsa 1 złr. 48 kr. mon. kon.

Ceny innych potrzeb do życia jako to: krup, masła, séra, jaj, drobiu, i t. d. są u nas wyższe od cen lwowskich; zaś mąka, mięso, piwo i drzewo opałowe są stosunkowo droższe niż we Lwowie.

Z kopaniem kartofli uprzątnięto się już u nas od czterech tygodni: w przecięciu wydały one 4 do 5 ziarn. Gdzieniegdzie psuły się jeszcze przed wykopaniem, w innych zaś miejscach zaczęły gnić już w kopcach, i trzeba je było przebierać. Na gorzelnie płacą już dzisiaj korzec po 1 złr. m. k.—Od 20 b. m. wszystkie niemal gorzelnie są w naszym obwodzie w ruchu, a jeżli kartofle dotrzymają, to właściciele dobrze na tém wyjdą. Pokup wódki jest bardzo żywy, w cenie 1 złr. do 1 złr. 3 kr. m. k. za garniec 30-stopniowéj okowitéj. W niektórych miejscach bydło zaczęło u nas padać na księgosusz: teraz nie słychać już o téj zarazie, a właściciele gorzelń popostawiali na braże znaczną liczbę wołów.

Zasiewy ozime wszędzie jak najpiękniéj wyglądają.

W sierpniu r. b. przepuszczono przez most na Dniestrze pod Zaleszczykami: 29 obładowanych galarów i 28 obładowanych tratew, także 22 próżnych galarów i 11 nieobładowanych tratew. Na rzeczonych dopiero 29 galarach i 28 tratwach było: 3159 pni drzewa budulcowego, 6004 bali, 23,830 tarcic, 99,000 dranic, 319,000 gątów i 90 sążni sześciennych drzewa opałowego. Wszystek ten materjał poszedł do Rossji.

We wrześniu zaś spławiono do Rossji: 16 galarów i 9 tratew: na tych było 820 pni drzewa budulcowego, 200 bali i 1200 tarcic.

Spław jest dotąd mniejszy niż był w roku przeszłym; zdaje się jednak, że jeszcze dłużéj potrwa i wyrówna przeszłorocznemu.

Wrocław 3 *listopada.* Dowozy na targ zbożowy, dość były obfite, a średnie gatunki żyta zniżyły się cokolwiek w cenie. Za najlepszy towar płacono jeszcze 84 sr. gr. a nawet i cokolwiek więcéj; średni towar który na początku tygodnia otrzymywał jeszcze 83 sr. gr. zaledwie dziś utrzymywał się na 80 sr. gr. na dostawy wiosenne nie ma ruchu; na czystą, natychmiastową dostawę cena jest nominalna 60 tal. Pszenica za to mocno się trzyma na 95 sr. gr. żółta na 80 do 90 sr. gr. a mieszana 70 do 75 sr. gr. Jęczmień jest także tańszy, ale na niego zmniejszyła się chęć do kupna, ale 60 sr. gr. za nader wyborowy towar jeszcze dostać można. Inne gatunki stoją jeszcze na 52 do 58 sr. gr. Owies trzyma się mocno w cenie na 33 do 37 sr. gr. Rzepak prawie wcale nie odchodzi, dla tego ceny za niezmienne i nominalne uważać należy. Tak samo się dzieje i z letnim rzepakiem.

Londyn 27 *października.* Handel pszenicą, pomimo wszelkich bardzo ważnych powodów, w tym tygodniu zwolniał cokolwiek: Młynarze, którzy jeszcze mają w ręku część zapasów kupioną na końcu zeszłego miesiąca i na początku bieżącego, nieokazywali dotąd żadnéj chęci powiększenia takowych, a wysokie ceny wstrzymały także popęd spekulacji. Roboty w polu wstrzymane zostały z powodu silnych deszczów które tu ciągle padały. Tym sposobem wiele jeszcze do zrobienia pozostało, a czas tak będą mieli zajęty gospodarze i rolnicy, że w ciągu przyszłego miesiąca a może nawet przez sześć tygodni, że ani nie wolno będzie pomyśleć o młóceniu, wyniknąć ztąd koniecznie musi zmniejszenie i tak szczupłych już dowozów. W takich okolicznościach nie można znaleść żadnego powodu któryby ceny obniżył, bo teraźniejsze są już najpomyślniejsze pod tym względem; chociażby handel jeszcze przez kilka tygodni był słaby i zmartwiały, aż młynarze zmuszeni zostaną na targ wystąpić, i spodziewamy się najsilniéj że ceny znowu podskoczą w górę. Okoliczności w Irlandji z każdym dniem się pogorszają; prawie wszystek mais do Liverpool przywieziony wyprawiono do Irlandji, i niedawno sprzedano znaczną ilość pośledniéj pszenicy w tymże samym celu. To prędzéj czy późniéj wpłynąć musi na starę ceny.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 6 listopada 1846 roku.		ŻĄDAJĄ Rub.	sr. k.	DAJĄ Rub.	sr. k.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów . .	2 M. .	93 —	—	—	—
Gdańsk 100 talarów . .	2 M. .	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k. . .	2 M. .	139	80 —	—	—
Londyn funt sterlin. . .	3 M. .	6 —	32½	—	—
Lipsk 100 talarów . .	2 M. .	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr. . .	1 M. .	100	—	—	—
Petersburg ditto. . .	1 M. .	—	—	100	50 —
Paryż 300 franków . .	2 M. .	74 —	25 —	—	—
Wiedeń 150 złr. . .	2 M. .	94 —	50 —	—	—
Wrocław 100 talarów . .	2 M. .	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały . . .		—	—	—	—
Holender. dukaty nowe . . .		—	—	—	—
ditto stare ważne . . .		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie . . .		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty . . .		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr. .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs. .		—	—	—	—
„ „ 4% rs. .		—	—	—	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		—	—	14 —	70 —
Obligacje udziałowe na 300 złp. .		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp. .		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp. .		—	—	—	—
Serje wylosow lit. na — złp. .		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 złp.		—	—	—	—

Wartość kuponu kop. 22½